

### **Rökning:**

Priserna nedan gäller privatpersoner inbegriper såväl saltning som rökning, och avser både varmrökning som kallrökning. Är du företagare och har större volymer är du välkommen att höra av dig för offert.

1-5 kg	120:- / kg
5-10 kg	100:- / kg
10- kg	90:- / kg

Inlämning sker under butikens ordinarie öppettider. Kött för rökning vill vi ha färskt eller upptinat. Inlämning sker på baksidan av butiken, in mot gården, där vi har en liten lastplatta och mottagningsutrymme.

### **Korvtillverkning:**

Vi tillverkar olika typer av korvar, bland annat färskkorv, varmrökt grillkorv, kallrökt chorizo, salami, påläggskorv och ölkorv. Priser för de olika typerna enligt nedan.

Vi har ett brett utbud av olika recept och kryddningar men tar också emot egna önskningar. Smaker och korvtyp bestäms i samråd när du bokar eller lämnar in ditt kött.

Minimisats per sorts korv/kryddning är 10 kg. Priset baseras på färdig vara. I priset ingår kryddor, salt och ev tillsättning av extra fett. Vissa specialsmaksättare, tex ost eller tryffel tillkommer på priset. Leverans löst i låda, vackumpackning kan köpas till om man vill.

Grillkorv	90:- /kg
Falukorv	70:- /kg
Wiener/Prinskorv	100:- /kg
Påläggskorv	110:- /kg
Ölkorv	130:- /kg

Konsumentpack med etikett: 25:- /kg

Inlämning sker under butikens ordinarie öppettider. Kött för korvtillverkning ska vara fryst. Inlämning sker på baksidan av butiken, in mot gården, där vi har en liten lastplatta och mottagningsutrymme.